



CHÂTEAU DE MEURSAULT

FICHE CLIMAT BEAUNE PREMIER CRU TEURONS



CLIMAT & TERROIR

Cette parcelle caillouteuse, protégée des vents est toujours très chaude. Les raisins arrivent à maturité plus vite qu'ailleurs, ce qui offre au Pinot Noir un des plus beaux terroirs de Beaune.

Superficie exploitée : 53,97 ares

Appellation : Beaune Premier Cru

Sol : argilo-calcaire composé de petits calcaires caillouteux

Cépage : Pinot noir

Exposition : plein Est

Localisation : bas de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Tri manuel avant éraflage des grappes suivi d'un tri optique des baies pour ne sélectionner que les plus belles qui sont mises en cuve pendant 15 à 18 jours pour la macération préfermentaire à froid et pendant 5 à 6 jours pour la fermentation alcoolique. Alternance de pigeages et de remontages pour favoriser les extractions en douceur. Elevage sur lies pendant 15 mois en fûts neufs (33%) et en fûts de un à deux vins.

DÉGUSTATION

Joli grain puissant et racé avec des notes de cassis, myrtille et une subtile pointe de poivre et d'amande toastée. Belle minéralité et longueur en bouche.

Accords mets & vins : Magret de canard grillé

Garde & conservation : 12 à 15 ans

